

Danmarks Bedste Tørkage 2022

Michael Nielsen, Karise Bageri, Skolegade 4, Karise

Nap-hat med hindbær

Kransekage masse:

5000	gr	xx	(Odense marcipan)
2000	gr	sukker	
450	gr	hvider	

linse dej:

9000	gr	hvedmel	
6000	gr	rullemargarine	
3000	gr	florsukker	
1000	gr	æg	

Hovedopskrift:

1500	gr	kransekage masse	(Odense marcipan)
250	gr	hindbær marmelade	
1250	gr	linsedej	
250	gr	chokolade	

Pynt:

chokolade og frysetørret hindbær

Fremgangsmåde:

Kransekage masse:

xx og sukker køres sammen, hvider tilsættes af 3 gang og køres glat.

linse dej:

køres sammen af en arbejdsgang

Den færdige kage:

kransekage massen køres sammen og linse dej rulles ud og stikkes ud til runde stykker. trykkes op som alm. hatte der kommes 5 gr hindbær i hver kugle og trilles runde. efter bagning, køles de ned og dryppes i chokolade og frysetørret hindbær

Vægt: 65

Udbytte: 50

Tankerne bag det udviklede kage:

at sommer fortolke en klassiker





Se flere opskrifter på www.bkd.dk